



Menù del pranzo **Lunch Menu**

Coperto, pane e olio € 2
Cover charge, home made bread and EVO Oil
(1-5-7-8-11)

Acqua Naturizzata liscia o gasata € 3
Still or sparkling naturalized water

Succhi di frutta l.0,5 € 5
Fruit juice l.0,5

Soft drinks, Birra l. 0,33 € 4
Soft drinks, Beer l 0,33

Come aperitivo, se gradite,
serviamo un calice di Prosecco Valdobbiadene € 5
As aperitif, if you wish, we serve a glass of Valdobbiadene Prosecco

Caffè Espresso, Cappuccino, Infusi € 3
Espresso coffee, Cappuccino, Thè
Antipasti

Antipasti

Salumi di Cinta Senese Bio della Fattoria di Spannocchia
con crostini e giardiniera € 15

Cold cuts of Cinta Senese pig (free range and organic Spannocchia
farming) with crostini and vegetables in sweet and sour
(1-4-7-9-12)

Caprese di burrata, pomodori e basilico € 10

Caprese with burrata (creamed mozzarella) tomato and basil (7)

Acciughe del Mar Ligure, cipolla e fagioli Toscanelli
all'olio Evo Chianti Classico € 12

Salted anchovies from Ligurian Sea, onion and
Toscanelli beans with Extravirgin Oliven Oil
(4-7)

Carpaccio di Vitellone Chianino IGP

verdurine di stagione, Parmigiano e menta € 15,00

Carpaccio of Chianino beef IGP, flowers , steamed zucchini,
Datterini tomato, Parmigiano cheese and fresh mint
(7)

Primi Piatti

La zuppa del giorno € 10

Traditional soup of the day
(1-3-7-9-12)

Cannelloni (fatti a mano) alla fiorentina al forno € 14

Baked in the oven rolled hand made pasta filled with spinach
and ricotta cheese (no vegetarian, vegetarian on request)
(1-3-7-9-12)

Mezzemaniche, ragù di verdure, rosmarina e zafferano € 13

Maccheroni vegetable sauce, saffron and rosemary flavored sausage
(1-9)

Testaroli al pesto di basilico, patate e fagiolini € 13

"Testaroli" with basil pesto, potatoes and green beans
(1-7-8)

Pici fatti a mano al sugo di stracotto di guancia e filetti di peperone
leggermente piccante € 13

Pici (hand made spaghetti) , beef cheek sauce
light hot pepper and sliced Parmesan cheese
(1-9-12)

Secondi Piatti

Polpettine di Vitellone Chianino IGP in salsa
di pomodoro, patate e peperoni leggermente piccanti € 15
Meatballs of Chianino beef IGP stew in casserole with tomatoes , potatoes
and light chili peppers
(3-7-9)

Coniglio "arrosto morto" con spinaci all' aglio e olio € 17,00
Rabbit stew in casserole served with spinach sauté with oil and garlic
(12)

Pollo nostrale alla cacciatora con zucchine alla menta € 17
Chicken " alla cacciatora " (local farm chicken cooked in a casserole with
tomato, olives, garlic and sage) served with zucchini
(12)

Arrosto di maiale al sale con salsa tonnata e peperoni al forno
(piatto freddo) € 16
Rosted pork loin cooked in salt served with baked peppers salad
(cold dish)
(4)

Dessert

Crema bruciata profumata alla vaniglia naturale
con insalata di fragole flambate € 8
Crème brûlée with flambé strawberry salade
(3-7)

Mousse di cioccolato albicocche arrostate crumble di nocciole € 8
Chocolate mousse, roasted apricot heizelnuts crumble
(1-3-7-8)

La nostra interpretazione del TIRAMISU' € 8
Our interpretation of TIRAMISU'
(1-3-7-12)

Cantuccini € 3
e Vin Santo del Chianti Classico € 7
Home made Tuscan biscuits with Vin Santo
(1-3-5-8-12)

Fichi caramellati con di gelato alla crema di nostra produzione € 7
Caramelized Figs with vanilla ice cream
(3-7-8-12)

TABELLA DEGLI ALLERGENI:

- 1- Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- 2- Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
- 3- Uova e prodotti a base d'uova
- 4- Pesce e prodotti a base di pesce
- 5- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6- Soia e prodotti a base di soia
- 7- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8- Frutta a guscio
- 9- Sedano e prodotti a base di sedano
- 10- Senape e prodotti a base di senape
- 11- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12- Anidride solforosa e solfiti derivati
- 13- Lupini e prodotti a base di lupini
- 14- Molluschi e prodotti a base di molluschi

[PER ULTERIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SERVIZIO](#)

LIST OF ALLERGENIC INGREDIENTS

- 1- Cereals containing gluten and by-products
- 2- Crustaceans and products based on shellfish
- 3- Eggs and by-products
- 4- Fish and products based on fish
- 5- Peanuts and peanut-based products
- 6- Soy and soy-based products
- 7- Milk and dairy products (lactose included)
- 8- Fruits in shell and their by-products
- 9- Celery and products based on celery
- 10- Mustard and mustard-based products
- 11- Sesame seeds and sesame seeds-based products
- 12- Sulphur dioxide and sulphites
- 13- Lupine and lupine-based products
- 14- Molluscs and products based on molluscs

[ASK THE STAFF FOR FURTHER INFORMATION](#)